Monika Nagls Rezept: Osterkuchen mit Mascarpone, Ricotta und Butter

> 30 Min. | Normal | Vegetarisch

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig alle Zutaten entweder mit den Händen oder mit der Küchenmaschine zu einem glatten, geschmeidigen Teig vermengen. Teig zu einer Kugel formen, etwas platt drücken, in Frischhaltefolie einwickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank geben.
2. In der Zwischenzeit die Creme vorbereiten. Ricotta mit Mascarpone, Sahne, Puderzucker und Vanillepaste verrühren. Zum Schluss Sahnesteif unterrühren und so lange weiterrühren, bis eine geschmeidige Creme entsteht. In einen Spritzbeutel mit beliebiger Tülle füllen.
3. Nun die Mango entkernen und klein schneiden, sowie die Maracujas halbieren und auslöffeln.
4. Nach der Kühlzeit den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1/2 cm dick ausrollen, die Hasenschablone auflegen und mit einem spitzen Messer ausschneiden. Den Hasen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und nochmal kurz in den Kühlschrank stellen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Mit dem restlichen Teig genauso wie eben verfahren. Das Blech in den Backofen schieben und den Mürbeteig für ca. 15 Minuten goldgelb backen und anschließend auskühlen lassen.
5. Nun zur Fertigstellung des Kuchens. Einen Hasen auf eine Tortenplatte legen und mit dem Spritzbeutel die Hälfte der Creme aufspritzen. Die Mango und 3/4 der Maracujas darauf verteilen und den zweiten Hasen aufsetzen und leicht andrücken. Die restliche Creme aufspritzen und mit den Schoko-Ostereiern, Osterstreuseln und den restlichen Früchten dekorieren.

Zutaten

Für den Mürbeteig:

- 250 g Mehl
- 125 g kalte GOLDSTEIG Butter
- 90 g Puderzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 5 g Backpulver
- 1 Prise Salz

Für die Creme:

- 1 Packung GOLDSTEIG Ricotta
- 1 Packung GOLDSTEIG Mascarpone
- 500 g Sahne
- 2 Pck. Sahnesteif
- 90 g Puderzucker
- 2 TL Vanillepaste

Für die Füllung:

- 1 Mango
- 4 Maracujas

Für die Deko:

- Schoko-Ostereier
- Osterstreusel